圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書･本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-WB10
※お客様 お名前	☎
※お客様 ご住所　〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名･住所
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年	☎

修理メモ

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ B427-6B]

1. ご転居･ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤りや不当な修理･改造による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送･移動･落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災･地震･水害･落雷･その他の天災地変、公害･塩害･虫害･ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧･指定外の使用電源(電圧･周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)車両･船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日･お客様名･販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ)消耗品などの交換。
   (リ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ･はがれなど。
   ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   ・なべの中で酢を使った場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   ・その他取扱説明書･本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難･火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間･条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク･SGマーク取得

PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-WB型 ©

NP-WB

家庭用

圧力IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-WB10型 1.0Lサイズ

取扱説明書･お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

使い方

お料理ノート

お手入れ

困ったときに

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

⚠ 警　告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。
内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない

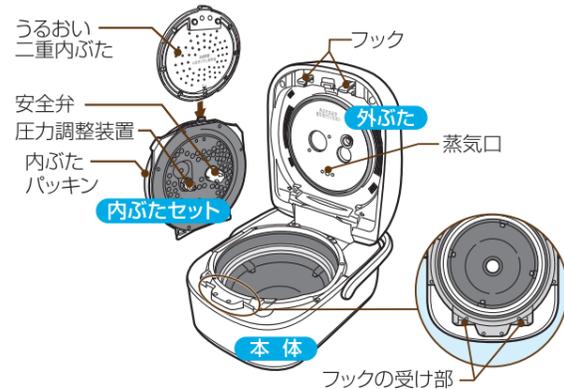
蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警　告

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

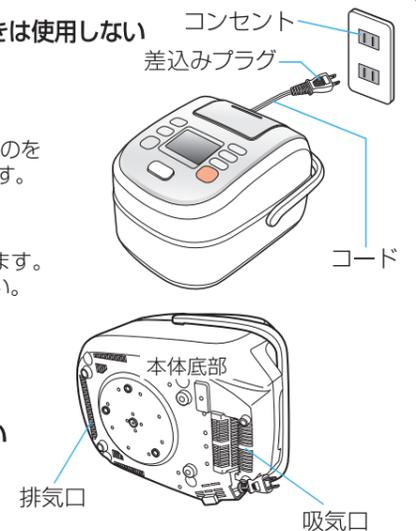
コンセント
差込みプラグ
コード

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

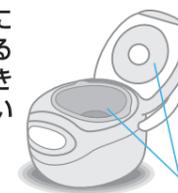
異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない。また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

安全上のご注意 つづき

⚠ 注 意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありません

本体を持ち運ぶときは本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる場合があります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

炊飯中はハンドルを立てない
ハンドルが蒸気で高温になる恐れがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない

なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内・かまどヒーター・なべ・ソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

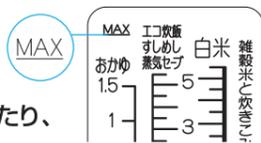
空だきをしない 故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない 変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上)で使用しない
故障の原因になります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
機能・性能を維持するため、本体には吸・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

各部のなまえと扱い方

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、▬)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

付属品

しゃもじ

しゃもじ置き

計量カップ

白米用
約180mL
(約1合)

無洗米専用
約171mL
(約1合)

DVD

各部のなまえと扱い方　つづき

なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

準備のとき
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

炊き上がったとき
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

お知らせ　なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.35

お手入れのとき
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

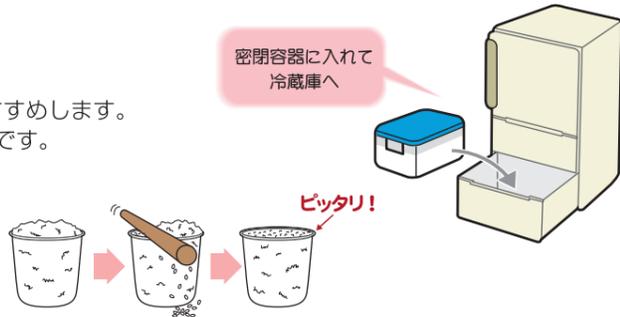
●良い米を選ぶ

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。
精米後は時間の経過とともに質が低下します。
少量での購入や、密封容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。
精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2ヵ月以内が目やすです。

密閉容器に入れて冷蔵庫へ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。
計量米びつや市販のカップ(200mL)では差が出ます。

ピッタリ！

●手早く洗う

米は手早く「洗う」のが良い！

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間に、ぬか臭のついた水を米が吸収します。

「洗う」目的は白米の表面に付着するぬかやゴミなどを除くことです。昔は「とぐ」(水の中でこするように洗う)という方法をとっていました。現在では米の性質、精米方法が変わり、ぬかやゴミなどの混入も少なくなっていますので、米は「洗う」という方法で十分。最近は洗わなくてもよい「無洗米」も販売されています。

米の洗い方

アドバイス　米をすすぐときは、ボウルにためた、たっぷりの水を使用します。

手順

①すすぐ　ボウルにためた、たっぷりの水をなべに入れたら、大きく2〜3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる
(2セット繰り返す)

ボウルにためたたっぷりの水を入れる
たっぷりの水で大きく2〜3回かき混ぜる
最初の水は吸収されやすいので、米にぬか臭がつかないよう、水は素早く捨てる

② 洗う　次の内容を2〜3セット繰り返す

手の指を立て、なべの内面に沿って、米を30回(約15秒)大きくかき混ぜる

その後ボウルにためた、たっぷりの水をそそぐ

大きく2〜3回かき混ぜ、水はすぐに捨てる

繰り返しの目やす	4カップ未満…2セット	4カップ以上…3セット

③すすぐ　最後にもう一度すすぐ
①で行ったすすぎを再度2セット繰り返します。
(①〜③を10分以内で行えるようにする)

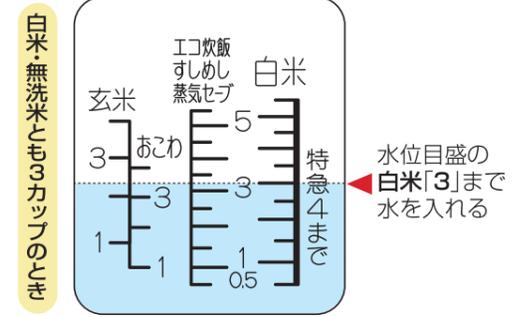
注意！　湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。
水位目盛は標準的な目やすですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

●水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

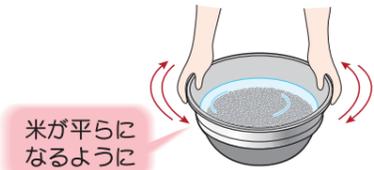
白米・無洗米とも3カップのとき
玄米　おこわ　エコ炊飯 すしめし 蒸気セーブ　白米　特急4まで
水位目盛の白米「3」まで水を入れる

●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

アルカリ度数pH９以下の水を使用する

●米を平らにする

炊飯ジャー本体にセットするまえに、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。

米が平らになるように

●なべの外側についた水分をきれいにふき取る

なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けません。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。
●ご飯をほぐし忘れているときは、ほぐし忘れブザーがなります。　→P.25「保温見張り番について」参照
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

おいしく保温

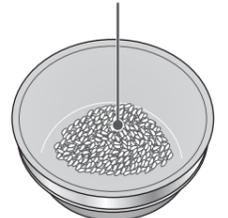
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「極め保温」または「高め保温」を使う

●差込みプラグを抜いた状態、または「極め保温」や「高め保温」を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
●「保温なし」の加熱が終了したあとは、ご飯をそのままにせず取り出し、お早めにお召し上がりください。べちゃつき・いやなにおい・変色の原因になります。

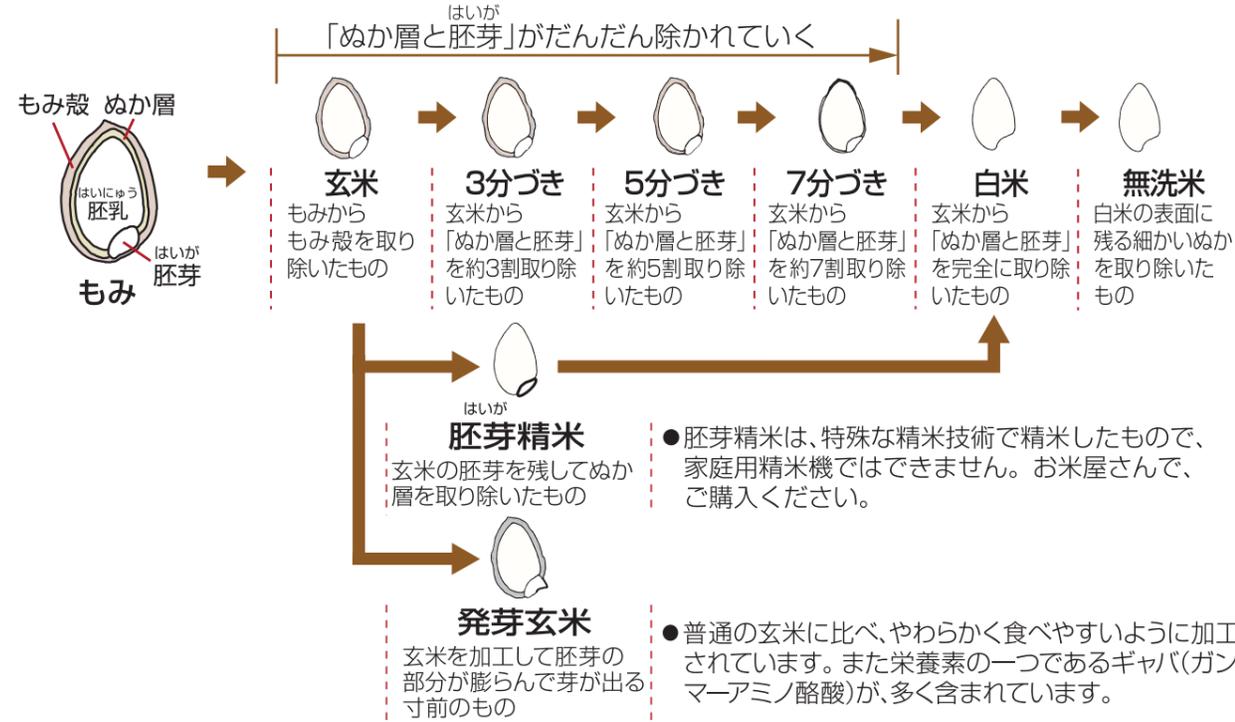
●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

●少量のご飯を長時間保温
●「極め保温」で40時間(「高め保温」では12時間)以上(メニューによって異なります。)
●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●おかゆ、炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●しゃもじを入れたまま

●少量のご飯はなべ中央に盛る

●保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

玄米のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米 熟成」メニューが選べます。

玄米 熟成メニュー

「玄米 熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので炊き上がりまでに時間がかかります。 →P.15「炊き上がりまでの時間の目やす」参照
玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。
また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

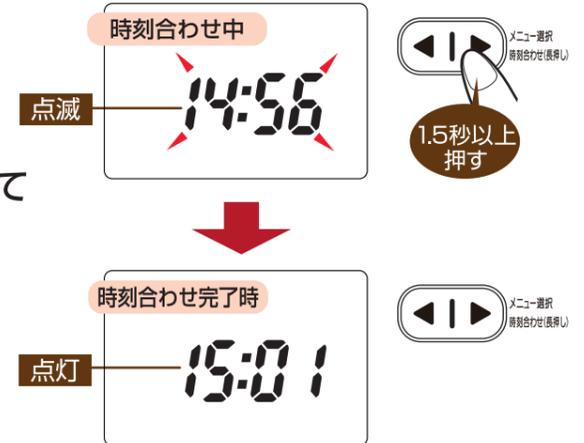
時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。
●炊飯中·再加熱中·極め保温中·高め保温中·保温なし中·タイマー予約炊飯中は時刻合わせできません。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 ◀ または ▶ を1.5秒以上押す
時刻表示が点滅したら ◀ または ▶ を押して
表示を現在時刻に合わせる

▶ キー：１分単位で進む
◀ キー：１分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始·タイマー予約操作完了·炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

鳴るタイミング ＼ 報知の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

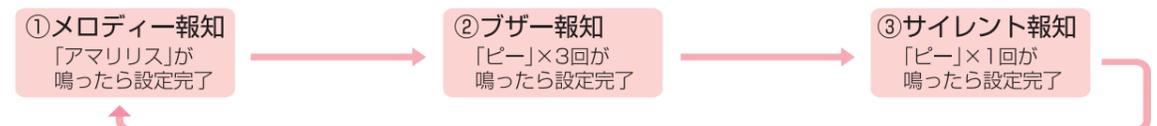
切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 ○予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が
鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中·再加熱中·極め保温中·高め保温中·保温なし中·タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度 **1** からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

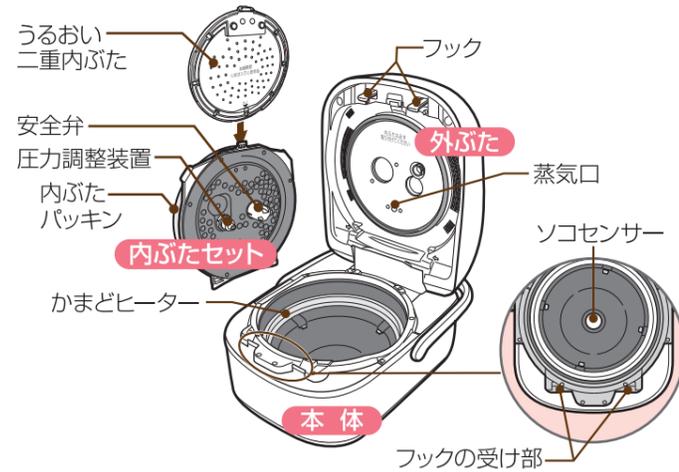
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

●工場出荷時の炊飯メニューは「白米 エコ炊飯」に設定されています。
●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.30〜P.35

1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.32

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
●かまどヒーターに異物が付着していないか確認してください。→指で軽く上下に動かして、異物がないかを確認します。

2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

●「**金芽米**」は無洗米仕上げのお米です。必ず「無洗米専用」計量カップをお使いください。

白米・玄米・分づき米 →「白米用」の計量カップで約180mL(約1合)

無洗米・金芽米を炊く場合

無洗米専用の計量カップで約171mL(約1合)

3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「おいしく炊く/米の洗い方」参照

平らな台の上で、米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.16
米を平らにならします。

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米・金芽米を炊く場合

無洗米(金芽米)のひと粒ひと粒が水になじむように、2〜3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1〜2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットとうるおい二重内ぶた、蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

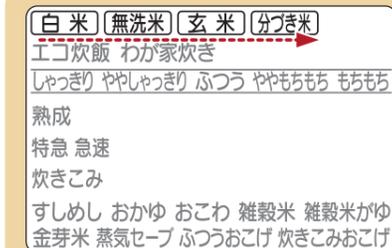
●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

5 差込みプラグを差し込む

●バックライトは無操作状態が30秒経過すると消えます。

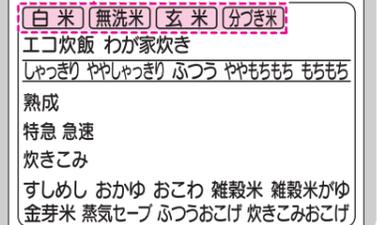
6 お米選択 を押して、米の種類を選ぶ

●工場出荷時は 白 米 に設定されています。

キーを押すごとに、表示部の「白米」→「無洗米」→「玄米」→「分づき米」が点滅しながら移動します。

白 米 | 無洗米 | 玄 米 | 分づき米
エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成
特急 急速
炊きこみ
すしめし おかゆ おこわ 雑穀米 雑穀米がゆ
金芽米 蒸気セーブ ふつうおこげ 炊きこみおこげ

選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.15
左の図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

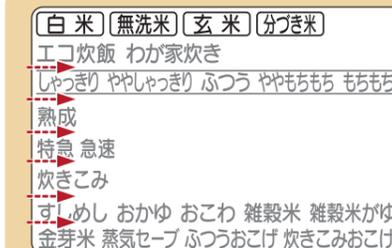
米の種類

白 米 | 無洗米 | 玄 米 | 分づき米
エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成
特急 急速
炊きこみ
すしめし おかゆ おこわ 雑穀米 雑穀米がゆ
金芽米 蒸気セーブ ふつうおこげ 炊きこみおこげ

7 ◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

選択できるメニュー、各メニューの特徴などの詳細はP.15〜P.17を参照願います。

●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

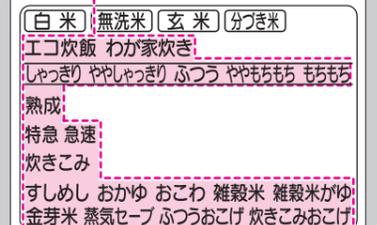
キーを押すごとに、表示部のメニューが点滅しながら切りかわります。

白 米 | 無洗米 | 玄 米 | 分づき米
エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成
特急 急速
炊きこみ
すしめし おかゆ おこわ 雑穀米 雑穀米がゆ
金芽米 蒸気セーブ ふつうおこげ 炊きこみおこげ

▶ キーで矢印の方向へ進みます。

選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.15
左の図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

◀ キーを押すと上の矢印の逆回りになります。

メニュー

白 米 | 無洗米 | 玄 米 | 分づき米
エコ炊飯 わが家炊き
しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成
特急 急速
炊きこみ
すしめし おかゆ おこわ 雑穀米 雑穀米がゆ
金芽米 蒸気セーブ ふつうおこげ 炊きこみおこげ

●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。米の種類が「白米」・「無洗米」のときは「エコ炊飯」、それ以外は「ふつう」に戻ると止まります。
●一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されるメニューと記憶されないメニューがあります。
→P.15「炊き上がりまでの目やす・圧力をかけているメニュー」参照

もちもち度の選択

●白米や無洗米のもちもち度(炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

しゃっきり　ややしゃっきり　ふつう　ややもちもち　もちもち
もちもち度弱め ←→ もちもち度強め

• お好みのもちもち度に炊けない場合、設定の変更ができます。→P.40

ご飯の炊き方　つづき

8 炊飯/再加熱 を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.24
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの ◀ または ▶ を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

- 「白米　もちもち」を炊飯したときの表示です。(保温設定は「極め保温」)
- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

9 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

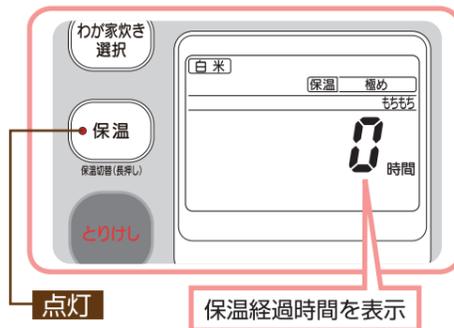
蒸気が出ていないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移ります。「極め保温」・「高め保温」は1時間単位で保温経過時間を表示、「保温なし」は現在時刻を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

点灯

保温経過時間を表示

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び「極め保温」・「高め保温」にすると「0時間」の表示に戻ります。
- ご飯ほぐし忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音はサイレントに切りかえることができます。→P.11

10 使用後は を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ていないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 圧力の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は50分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

アドバイス　本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
- ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

金芽米のお話

この製品は金芽米がおいしく炊ける「金芽米」メニューを搭載しています。

金芽米の計量は、当製品付属の「無洗米専用」計量カップを必ずご使用ください。
また、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。

- 「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

「金芽米」についてのお問い合わせは

東洋ライス お客様相談室
0120-61-7550
月曜～金曜日までの9:00～17:00
(土・日・祝・祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)
http://www.toyo-rice.jp/

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

（緑色）は一度選んで炊飯すると記憶されるメニュー

	圧力をかけているメニュー	白米	無洗米	玄米	分づき米
エコ炊飯	●	約50分～1時間14分	約58分～1時間11分	──	──
わが家炊き	●	約31分～1時間10分	約36分～1時間13分	──	──
しゃっきり	●	約47分～51分	約50分～55分	──	──
ややしゃっきり	●	約49分～54分	約52分～56分	──	──
ふつう	●	約50分～55分	約50分～1時間	約1時間11分～1時間14分	約53分～1時間4分
ややもちもち	●	約1時間2分～1時間6分	約1時間4分～1時間8分	──	──
もちもち	●	約1時間4分～1時間7分	約1時間8分～1時間10分	──	──
熟成	●	約1時間21分～1時間25分	約1時間21分～1時間25分	約2時間9分～2時間17分	──
特急	●	約14分～22分	約18分～26分	──	──
急速	●	約29分～35分	約29分～35分	──	──
炊きこみ	●	約1時間9分～1時間17分	約1時間8分～1時間15分	──	──
すしめし		約52分～54分	約53分～54分	──	──
おかゆ		約55分～1時間1分	約55分～1時間1分	約1時間21分～1時間27分	約1時間1分～1時間8分
おこわ		約57分～1時間	約58分～1時間	──	──
雑穀米	●	約1時間～1時間4分	約1時間2分～1時間4分	──	──
雑穀米がゆ		約55分～1時間	約56分～1時間2分	──	──
金芽米	●	──	約58分～1時間12分	──	──
蒸気セーブ	●	約48分～1時間3分	約55分～59分	──	──
ふつうおこげ	●	約54分～59分	約54分～59分	──	──
炊きこみおこげ	●	約1時間6分～1時間8分	約1時間8分～1時間13分	──	──

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。(予熱の時間が約30分かかります。)

ご飯の炊き方　つづき

いろいろなご飯を炊く

●無洗米・金芽米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
●無洗米・金芽米をお使いの場合はP.12「無洗米・金芽米を炊く場合」参照

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	0.5〜5.5	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
	わが家炊き	白米	0.5〜5.5	●「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想を炊飯ジャーに入力していくことで、ご家庭のお好みの食感に調整していきます。→P.18
	しゃっきり		0.5〜5.5	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。（弱め）
	ややしゃっきり			●「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	ふつう			●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
	ややもちもち			●「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り・弾力を引き出して炊き上げます。
	もちもち			●5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。（強め）
	熟　成			●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
	特　急		0.5〜4	●急速より早く炊きたいときに選びます。炊飯時間を優先しているため、少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。
	急　速		0.5〜5.5	●早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	炊きこみ		0.5〜4	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
	すしめし	すしめし	0.5〜5.5	
	おかゆ	おかゆ	0.5〜1.5	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。**
	おこわ	おこわ（もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1〜4	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
	雑穀米	白米	0.5〜4	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。
	雑穀米がゆ	おかゆ	0.5〜1.5	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。**
無洗米	金芽米	白米	0.5〜5.5	●金芽米は無洗米仕上げのお米です。じっくりと時間をかけてふっくら炊き上げます。→P.15 ●**「無洗米専用」計量カップで計量してください。**

弱め　米のもちもち度（P.13参照）　強め

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	蒸気セーブ	蒸気セーブ	0.5〜5.5	●蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。（蒸気が全く出ないわけではありません。）
	ふつうおこげ	白米	0.5〜5.5	●おこげの香ばしさを楽しむメニューです。 ●炊きたてがおすすめです。（冷めるとおこげ部分がかたくなります。） ●おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感じることがあります。 ●少量の場合、おこげがつきにくいことがあります。
	炊きこみおこげ		0.5〜4	
玄米	ふつう	玄米	1〜4	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
	熟　成	玄米	1〜4	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.10 ●「玄米 ふつう」に比べてやわらかく食べやすくなります。
	おかゆ	おかゆ	0.5〜1.5	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。**
分づき米	ふつう	3分づき米：玄米（玄米の水位目盛より少し少なめ） 5分・7分づき米：白米（白米の水位目盛より少し多め）	1〜4	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。**→水加減をしてください。**
	おかゆ	おかゆ	0.5〜1.5	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。**

発芽玄米を炊く場合

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	ややもちもち	白　米	0.5〜4	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

お知らせ　**●「おかゆ」は記憶メニューではありません。「おかゆ」を炊飯するときは毎回設定してください。「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。**

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらかくなります。

●炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
●あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較	1.0L(3カップ)
白米 エコ炊飯	148Wh
白米 ふつう	270Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

「わが家炊き」について

「わが家炊き」とは

「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想(かたさ・粘り)を炊飯ジャーに入力していくことで、「わが家炊き」メニューをご家庭のお好みの食感に調整していきます。

食感の調整

手順

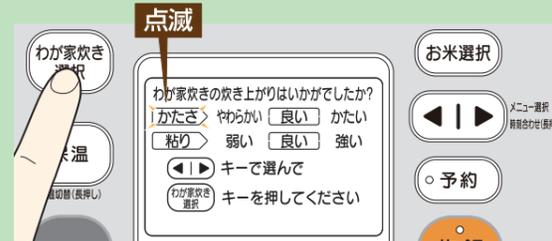
① 「わが家炊き」メニューで炊飯する
→P.12〜P.14「基本的な炊き方」を参照してください。

② 炊き上がったご飯を食べ、感想を入力する

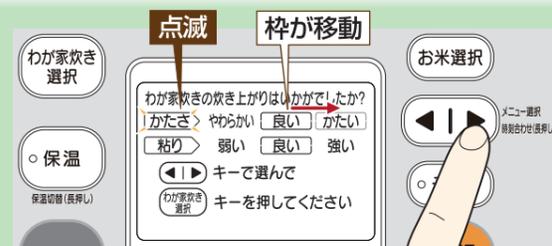
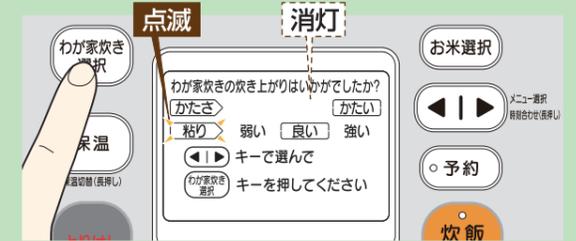
③ 「わが家炊き」メニューで炊飯する
②で入力した感想をもとに、食感を調整して炊飯します。

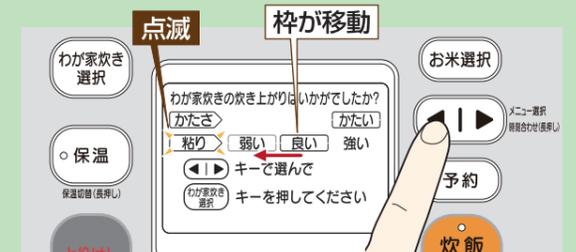
さらにお好みの食感に近づけたい場合は②→③をくり返してください。

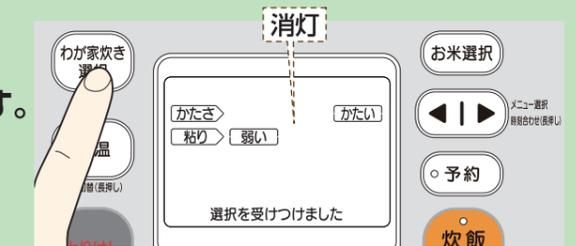
感想の入力方法

1 [わが家炊き選択] を押して、わが家炊き選択の画面を表示させます。

例：炊き上がったご飯がご家庭のお好みの食感より、かたくて粘りが弱いと感じた場合の入力方法

2 「かたさ」表示が点滅したら、▶を押して [かたい] を選択します。

●炊き上がったご飯がやわらかいと感じた場合は◀を押してください。

3 [わが家炊き選択] を押すと、「かたさ」が決定し、続いて「粘り」表示が点滅します。

4 ◀を押して「粘り」表示の [弱い] を選択します。

●炊き上がったご飯の粘りが強いと感じた場合は▶を押してください。

5 [わが家炊き選択] を押して「粘り」を決定するとメロディーが鳴り、感想の入力が完了します。

●食感の調整限界になると、感想入力時に「ピピッ」×2回ブザーが鳴り、前回の設定に戻って終了します。さらに食感を調整したいときは、水の量を調整してください。

次回の「わが家炊き」メニューの炊き上がりは、前回より「かたさ」はやわらかく、「粘り」は強めになります。

お知らせ

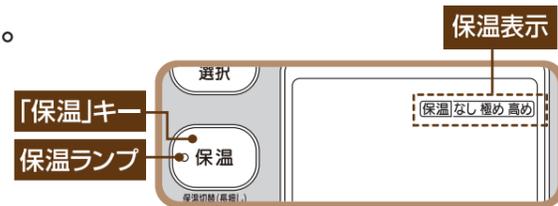
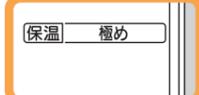
- 「わが家炊き」メニューは「白米」・「無洗米」で選択できます。
- 「わが家炊き」の感想入力は、「わが家炊き」メニューで炊飯したあとの保温中と、「とりけし」キーを押したあとに入力可能です。
- 「わが家炊き」メニュー以外で炊飯したあとの保温中は感想の入力ができません。
- ご家庭のお好みの食感になれば、感想入力の必要はありません。
- 工場出荷時の設定に戻したい場合は、なべを入れ差込みプラグを差し込み、「わが家炊き選択」キーを3秒以上押してください。液晶部に [CLr] が表示され、「ピー」×3回ブザーが鳴ります。
- 感想の入力を間違ったときなど、やり直したいときは再度 1 からはじめてください。

極め保温　高め保温　保温なし

保温の種類と保温時間

●工場出荷時は「極め保温」に設定されています。

「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」が選べます。

●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

極め保温

<特長>　**●最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色・におい)をおさえます。**

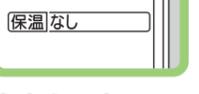
白米・無洗米			無洗米	玄米		分づき米		その他	
エコ炊飯・わが家炊き・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・特急・急速・すしめし・蒸気セーブ・ふつうおこげ※	雑穀米	炊きこみ・おかゆ・おこわ・雑穀米がゆ・炊きこみおこげ	金芽米	ふつう・熟成	おかゆ	ふつう	おかゆ	発芽玄米	ご飯の温度が低いとき
40時間まで	12時間まで	×	40時間まで	12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで	×

※「ふつうおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後はできるだけお早めにお召し上がりください。

高め保温

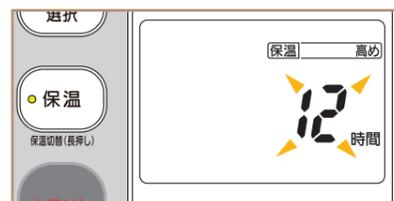
<特長>　**●少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。**

白米・無洗米		無洗米	玄米		分づき米		その他	
エコ炊飯・わが家炊き・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・特急・急速・すしめし・雑穀米・蒸気セーブ・ふつうおこげ※	炊きこみ・おかゆ・おこわ・雑穀米がゆ・炊きこみおこげ	金芽米	ふつう・熟成	おかゆ	ふつう	おかゆ	発芽玄米	ご飯の温度が低いとき
12時間まで	×	12時間まで	12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで	×

※「ふつうおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後はできるだけお早めにお召し上がりください。

保温なし

<特長>　**●長時間の保温をせず、一回の食事で食べきる方や、冷蔵庫に保存する方におすすめです。**
●余分なつゆをおさえるために、内ぶたセットをしばらく保温します。徐々にご飯の温度が低くなります。(ご飯の温度が低くなると、自動的に内ぶたセットへの保温を終了します。)

●「保温なし」中は保温ランプが点滅し、現在時刻を表示します。
●加熱が終了すると報知音が「ピー」と鳴り、保温ランプが消灯します。
加熱終了後は、つゆがご飯の上に落ちてべたつくため、お早めにお召し上がりください。
●すぐに加熱をやめたい場合は「とりけし」キーを押してください。

■各メニューで、表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。
お早めにお召し上がりください。「×」のメニューは「0時間」から点滅します。
■「発芽玄米」は「ややもちもち」を選択メニューにしているため(P.17参照)、「極め保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」を炊飯した場合には12時間までの保温にしてください。

保温選択のしかた

●炊飯まえに保温の設定をする場合

1　本体になべを入れ、差込みプラグを差し込む

2　（保温）を長押し(1.5秒以上)して、「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」のいずれかを選ぶ

「保温」キーを長押しするごとに「極め保温」→「高め保温」→「保温なし」の順に切りかわります。
次回、炊飯後の保温は設定された保温で動作します。

●保温中(保温ランプ点灯中・点滅中)に保温を切りかえる場合

（保温）を長押し(1.5秒以上)する

「保温」キーを長押しするごとに「極め保温」→「高め保温」→「保温なし」の順に切りかわります。
保温を切りかえると、一旦保温は終了します。再度保温をする場合は「保温」キーを押してください。

再保温のしかた

●保温を取り消したあと、または保温を切りかえたあと、再度、保温をする場合

（保温）を押す

ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。
保温設定が「保温なし」の場合は、「極め保温」になります。

お知らせ

●お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.32「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.40「保温温度を変更したいとき」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
●「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。
●「極め保温」・「高め保温」中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(◀または▶)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「極め保温」・「高め保温」をお使いください。